

JANUAR 2022 KW 2



HOFPOST


HOFGUT
RENGOLDSHAUSEN

Liebe Kunden!

Am Anfang möchten wir uns bei Ihnen für die zahlreichen liebevollen Freundlichkeiten, die Sie uns vor den Feiertagen haben zukommen lassen, ganz herzlich bedanken.

So eine Wertschätzung tut einfach gut und motiviert uns auch in Zukunft alles uns mögliche zu ihrer Zufriedenheit zu tun. Alles was wir von diesen Gaben nicht bereits aufessen konnten, werden wir gemeinsam an einen Ausflug genießen und ganz herzlich dabei an Sie denken.

Eine absolute Spezialität der Gärtner in Rengoldshausen ist der Chicorée Anbau.

In der Grünen Kiste finden sie die Sprossen aus der eigenen Gärtnerei von Ende November bis Anfang April.

Die Wurzeln, aus denen die Sprossen gerettet werden, haben ihre Vegetationszeit auf dem Acker von Mai bis Oktober. Der Anbau gliedert sich somit in zwei ganz unterschiedliche Abschnitte.

In der Zeit auf dem Acker sammeln die Pflanzen die Energie in den Wurzeln, die sie uns

im Winter dann durch die Sprosse zur Verfügung stellen.

Die Sprosse wachsen im Gewächshaus in einem abgedunkelten Raum, damit sie nicht grün werden. In Rengoldshausen geschieht dies noch sehr ursprünglich im Boden.

Der allergrößte Teil der Chicorée Sprossen - auch im Bio Bereich - wächst mittlerweile in Wasserbecken. Dies hat vor allem arbeits-technische - also menschliche - Gründe, entspricht aber nicht unserer Auffassung von dem Wesen der Pflanze.

Darum kultivieren wir die Wurzeln wie gesagt in einen biologisch-dynamischen Boden. In „normalen“ Zeiten haben wir jedes Jahr eine Führung für unsere Kunden durch den Chicorée anbieten können.

Da dies in diesen besonderen Zeiten uns leider nicht möglich ist, müssen Sie sich mit diesen einfachen Beschreibungen begnügen.

Ein Ersatz ist dies natürlich nicht, denn selbst langjährige Gärtner können sich jedes Jahr von neuen an den Anblick der weißen Sprossen im Dunkeln kindlich freuen!

Ihnen eine gute Woche, bleiben Sie gesund!

Ihr Team der Grünen Kiste!

Eigene Produkte

Radicchio und Feldsalat, Zuckerhut, Chicoree, Knollensellerie, Rote Bete, Blumenkohl, Schwarzwurzel, Pastinaken, Weißkohl, Kartoffeln, Möhren, Kürbis Hokkaido, Kürbis Butternut, Minimuskatkürbis, Rettich weiß, Schnittlauch, Rotkohl, Wirsing, Milch, Fleisch und Mehl, Apfelsaft.



PRODUKT DER WOCHE

Gorgonzola Azzurro

Gorgonzola D.O.P., Ital. Blauschimmelkäse, egalisiert

Der Azzurro Gorgonzola ist ein D.O.P. (Denominazione Origine Protetta)-Produkt - ein Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung. Alle D.O.P. (Denominazione Origine Protetta)-Produkte dürfen nur in einer bestimmten Region hergestellt werden und auch deren Rohstoffe müssen von dieser Region stammen.

Nicht nur auf einer Käseplatte macht der Azzurro Gorgonzola eine gute Figur, er eignet sich auch bestens als Dessert zu Wein und Oliven. Außerdem verfeinert er als Bestand-

teil von Saucen jedes Pasta- und Gemüsegericht.

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und zügig aufbrauchen!

Herstellung in Italien , Lombardei . Ursprung/Rohstoffe: Italien



Rotkohl auf klassische Art

1 Orange
1 Ei
600g Chicorée
Salz, Pfeffer
1 El Butter
Muskatnuss gerieben
150g saure Sahne
80g Blauschimmelkäse

Die Orange in Filets schneiden und austretenden Orangensaft auffangen. Chicoréestauden längs halbieren, waschen und den Strunk keilförmig ausschneiden. Chicoréehälften mit Orangensaft beträufeln. Butter in ein Pfanne erhitzen und Chicoréehälften 10 Minuten bei geschlossenem Deckel schmoren.

Sahne, Milch, Ei und Blauschimmelkäse mit dem Mixer pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß abschmecken. Eine Auflaufform fetten, Chicorée hineinlegen und Orangenfilets dazugeben.

Mit der Sauce übergießen und im Backofen bei 180°C 20-30 Minuten backen. Dazu schmeckt Naturreis oder eine Wildreis Mischung sehr gut!

Guten Appetit!

Wir wünschen Ihnen ein gute Woche!

Bleiben Sie gesund!

Ihr Team der Grünen Kiste!